

# GAMAY VIEILLE VIGNE

**Domaine Dussex**

○ LE RASSEMBLEUR



Cépage  
**Gamay**



Millésime  
**2023**



Vignes  
**Saillon**



Service  
**12-14°C**



Élevage  
**Inox**



Sol  
**Granite**



Alcool  
**12,5 %**



À déguster  
**2024 à 2028**

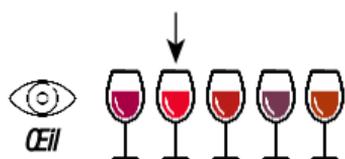


Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Le Gamay est né en Bourgogne au Moyen Âge, plus précisément au XIVème siècle. Il résulte d'un croisement entre le Pinot noir et le Gouais blanc, un ancien cépage européen. Rejeté en Bourgogne au profit du Pinot noir pour des raisons de qualité perçue, le Gamay a trouvé refuge dans la région du Beaujolais, où il est devenu le cépage roi.

## Dégustation



**Œil**



**Nez**

Au nez, ce vin révèle des arômes de fruits rouges, notamment la framboise et la fraise, complétés par une légère touche épicée. 🍷🍓🍓🍷



**Bouche**

En bouche, le vin est léger, friand et gourmand. Les arômes de fruits rouges dominant, accompagnés de tannins fins et légers. La finale, légèrement épicée, persiste agréablement. 🍷🍓🍓🍷



**Viande**

**Charcuterie**



**Poisson**



**Végétarien**

**Pizza végété**



**Fromage**

**Fromage frais**

# GAMAY VIEILLE VIGNE

**Domaine Dussex**

○ LE RASSEMBLEUR



*Cave*

*St-Pierre de Clages*



*Vignes*

*11 hectares entre Saillon  
et Chamoson*



*Le visage*

*Gabriel Dussex*



## Dussix et le terroir magique

Tombé dans la cuve quand il était petit, Gabriel Dussex perçoit les nuances des cépages en humant les verres de son père dès l'âge de 6 ans. Plus tard, c'est dans un salon de vins, en dégustant les potions d'un ami, qu'il nous confie que « la boîte de Pandore s'est réellement ouverte ».

Sans assurance tous risques, mais avec des idées fixes, Gabriel se lance dans l'aventure entrepreneuriale. Tout comme son père, qui fonda un magasin maraîcher, Gabriel décide de bâtir sa propre cave. En 2010, il peaufine la recette secrète du druide et, dès 2011, il présente son premier millésime. En véritable Gaulois, il défend farouchement son terroir. Selon lui, « comprendre et respecter la terre, c'est reconnaître qu'elle était là bien avant nous et le sera longtemps après ». Cette philosophie l'amène à sélectionner les vignes les plus prometteuses et à bannir tout ce qui pourrait nuire à l'équilibre naturel, comme les produits chimiques qui éliminent l'herbe autour des ceps.

Grâce à cette approche respectueuse des terroirs, Gabriel assemble ses récoltes dans ses marmites et concocte une diversité de cuvées, à la fois authentiques et audacieuses. La légende raconte même que les vins de Gabriel confèrent une force surhumaine à quiconque en boit une gorgée. Alors, par Toutatis, avec le Domaine Dussex, préparez-vous : le vin risque bien de vous tomber sur la tête !

